資料11

宗像市学校給食

衛生管理マニュアル

平成 21 年 7 月 31 日改訂

宗像市教育委員会

目　次

第１章　作業管理
　１、作業前点検
　　（１）健康・衛生の点検 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
　　（２）使用水の点検 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
　　（３）機械・器具の点検 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
　　（４）打ち合わせ ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
　　（５）服装 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2～3
　　（６）手洗い ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4～7
　　（７）作業区分 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
　２、納入物資の検収及び保管
　　（１）検収 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9～10
　　（２）原材料 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
　　（３）保管 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
　３、下処理
　　（１）食材の洗浄 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
　　（２）缶詰等 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
　　（３）食肉類・魚介類・卵の取り扱い ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
　４、調理
　　（１）二次汚染防止 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
　　（２）温度管理 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
　　（３）保存食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
　　（４）使用水の点検 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
　　（５）配食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
　　（６）検食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16

第２章　設備，器具類の洗浄・消毒・保管
　１、基本的な考え方
　　（１）点検 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
　　（２）洗浄 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
　　（３）消毒 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
　２、機械，器具，施設等の洗浄・消毒の方法
　　（１）調理機械，機器類の洗浄・消毒 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18～20
　　（２）器具類の洗浄・食毒 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 21
　　（３）食器・食管類の洗浄・消毒 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 22
　　（４）その他の洗浄・消毒 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23～24
　　（５）施設の清掃・消毒 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25

参考資料 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 26

第１章　作業管理

1、作業前点検

（１）健康・衛生の点検

①衛生管理チェックリスト（日常点検表―別紙）に記入し、異常がある場合は衛生管理責任者に報告するとともに、措置及び対処内容を記録する。

②手に切り傷や火傷・できものがある場合は、救急絆創膏等で傷口を覆い、手袋を着用して衛生管理責任者の指示のもと作業を行う。なお、調理作業には従事しない。また、顔面に傷やできものがある場合は、その部分を覆い、衛生管理責任者の指示のもと作業にあたる。

※調理作業とは、下処理作業も含まない

（２）使用水の点検

①使用水は、毎日、調理開始前に十分(じゅうぶん)放水後、残留塩素が 0.1mg/ﾘｯﾄﾙ以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録する。

②使用水について使用に不適切な場合は、給食を中止し速やかに改善策を講じる。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水１ﾘｯﾄﾙを保存食用の冷凍庫に－20℃以下で２週間以上保存する。

※当日、調理で使用する水道を放水する。

（３）機械・器具の点検

①包丁，スライサー，ミキサー等を使用する場合は、刃が欠けていないか確認し、裁断する食材が変わるごとにチェックする。

②スライサーベルトを取り付ける場合は、老朽化していないか、破損がないかを確認する。老朽化や破損が見られる場合は、使用を中止する。

（４）打ち合わせ

①作業工程及び作業動線の説明と作業担当者の確認する。

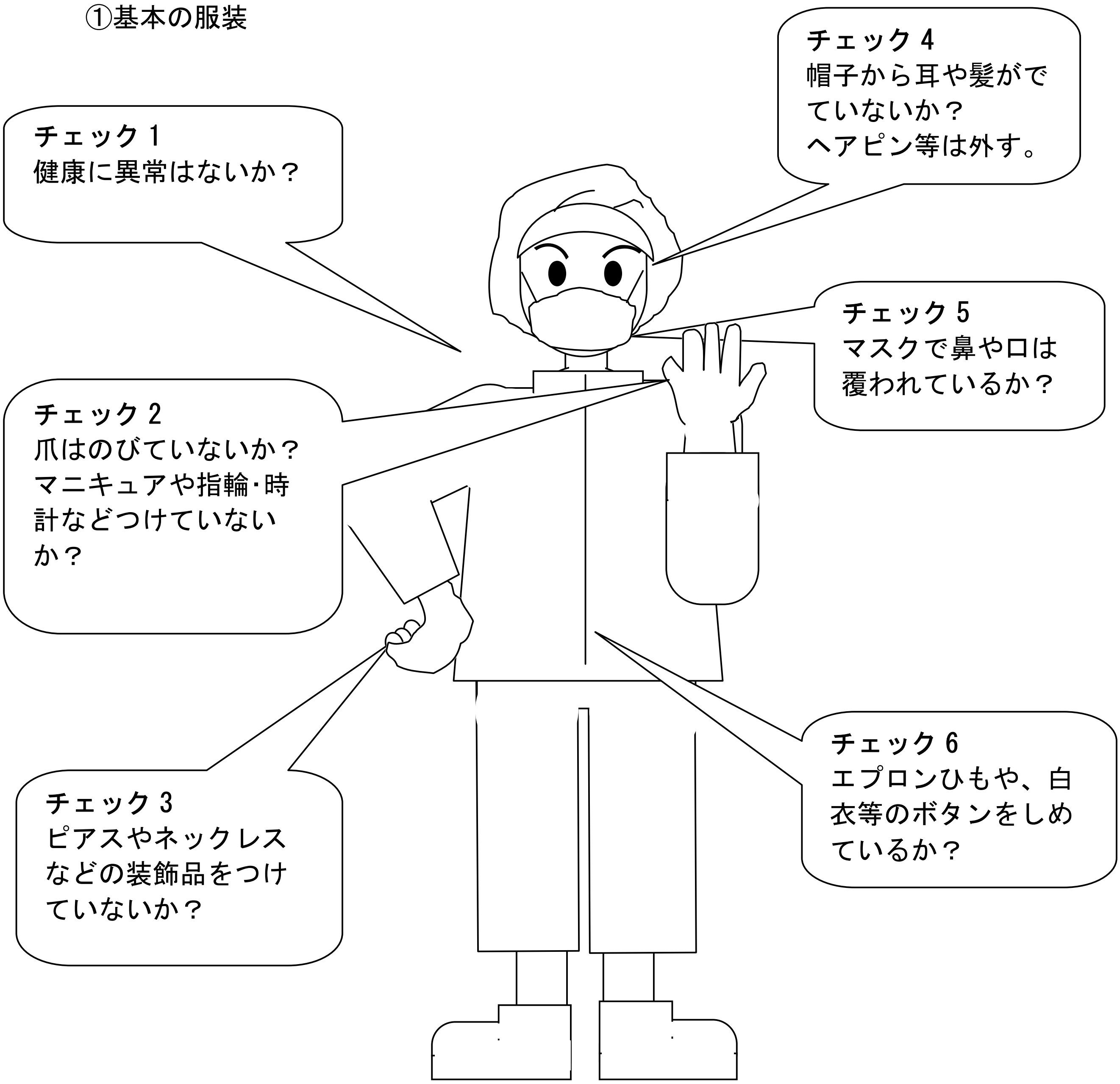
②調理方法，食材の切り方，調理時間，配缶時間等の確認する。

③汚染作業の確認する。

④アレルギー対応等の確認する。

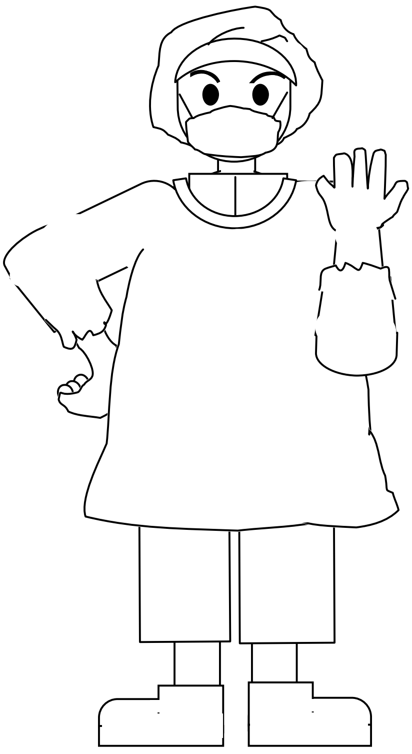
（５）服装

①基本の服装

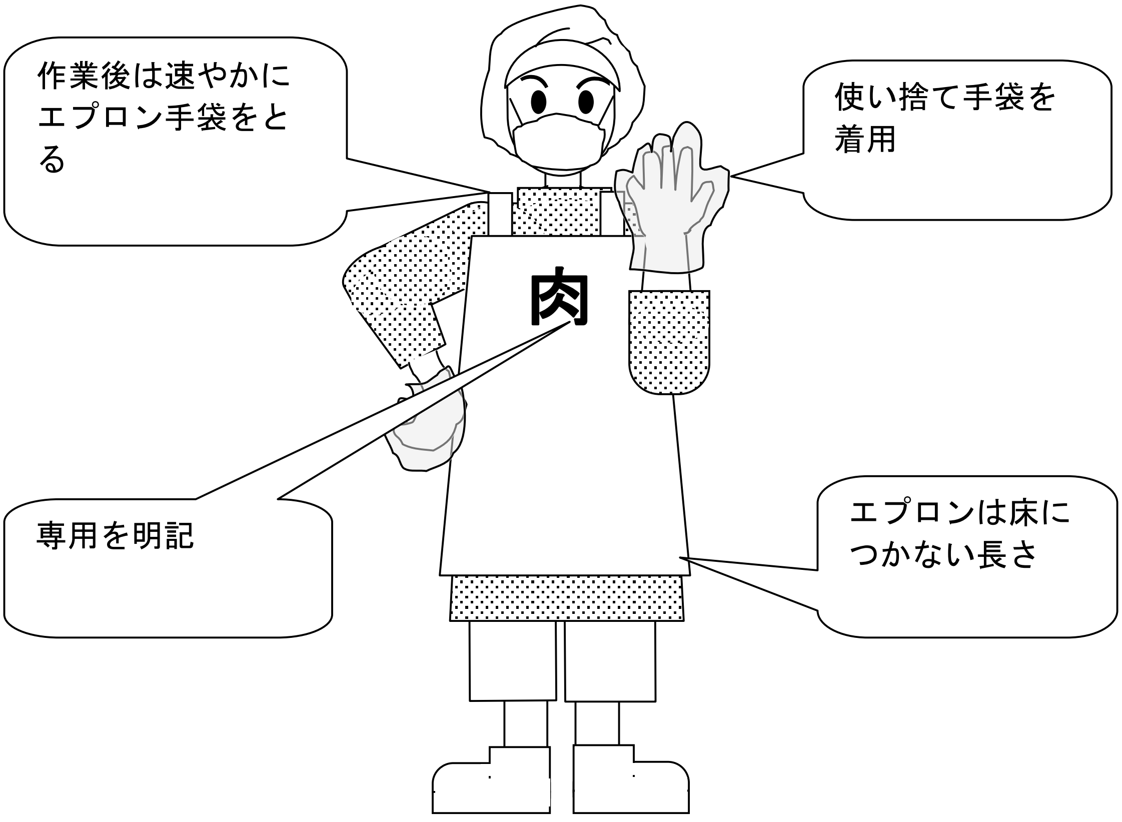


・トイレに入る時は、調理衣(白衣･ズボン・帽子等)を脱ぎ、履物をはきかえる。
・靴は下処理用、調理用、洗浄室用を区別する。
・エプロンは卵･肉･魚用、調理用を区別する。
・上衣は、検収・下処理用、調理用、加熱調理後又は生食する食品用（以下、配食用という）を区別する。
・調理衣のまま屋外(ゴミ置き場,駐車場を含む)へ出ない。
※調理に従事しない者がやむを得ず調理室内に入る場合は、調理員同様健康状態を点検･記録し、専用の清潔な帽子・白衣・マスク・履物を着用の上、入室させる

②配食の服装



③汚染食品取扱い時の服装
【食肉類, 魚介類, 卵, 未加熱の冷凍食品】

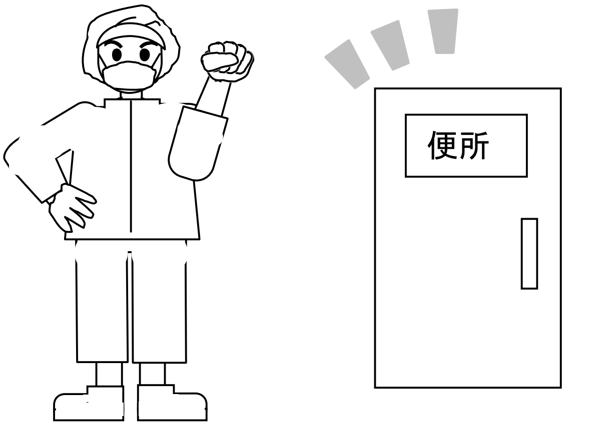


（６）手洗い

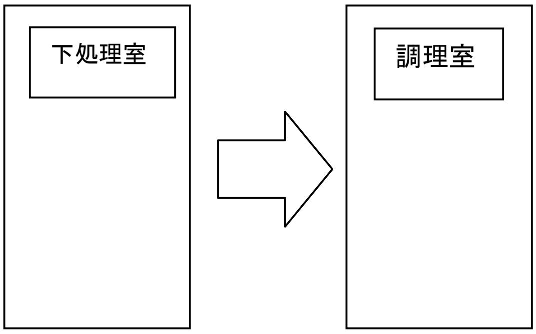
①手洗いのタイミング

【標準的な手洗い】

・作業開始前及び用便後



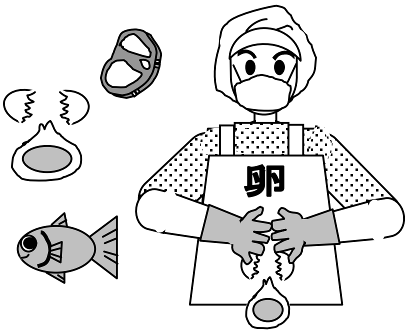
・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合



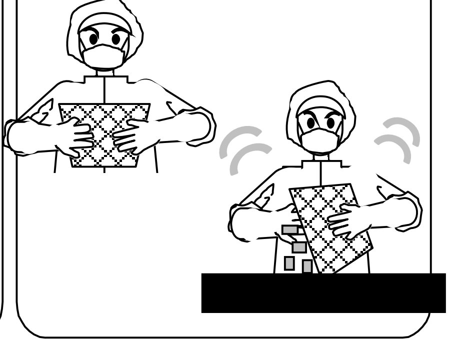
【作業中の手洗い】

・食品に触れる作業にあたる直前

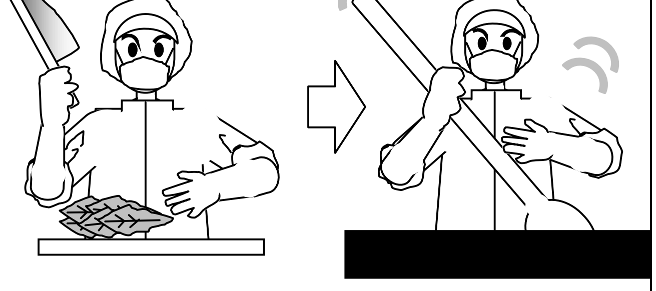
・食肉類、魚介類、卵、等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合



・調理前の野菜に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合



・作業工程が変わる場合

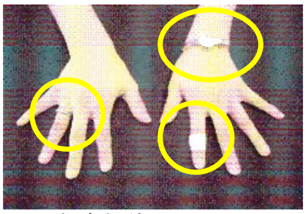


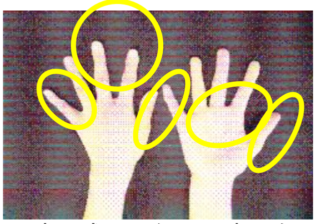
・長時間同じ作業をしている場合（30 分以上）

②手洗い方法

【学校給食における標準的な手洗いマニュアル】

★作業開始前及び用便後
★汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合


1 手を洗う前に


2 洗い残しのない手洗いを

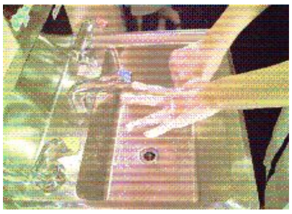
3 流水で軽く手を洗う

4 手洗い用石けん液をつける

5 十分に泡立てる

6 手の平と甲を洗う（5 回程度）

7 指の間を洗う（5 回程度）

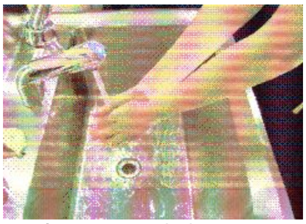

8 親指の付け根まで洗う（5 回程度）

9 指先を洗う（5 回程度）

10 手首を洗う（5 回程度）

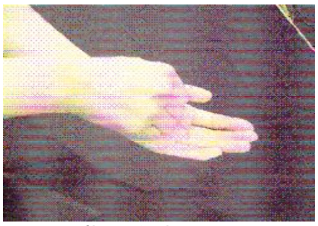
11 肘まで洗う

12 爪ブラシで爪の間を洗う

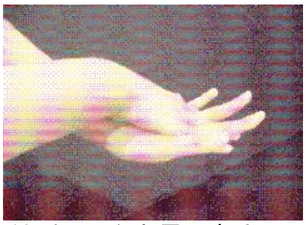

13 流水でよくすすぐ（15 秒すすぐ）

14 ペーパータオルで拭く

15 アルコールをかける


16 指先をすり込む

17 親指の付け根まですり込む

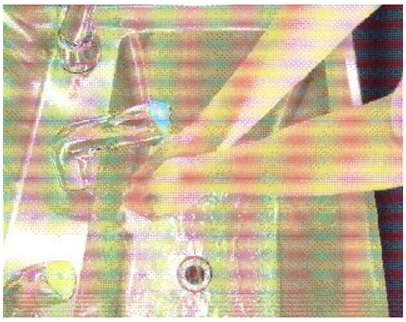

18 手のひらと甲にすり込む

9 指の間にすり込む

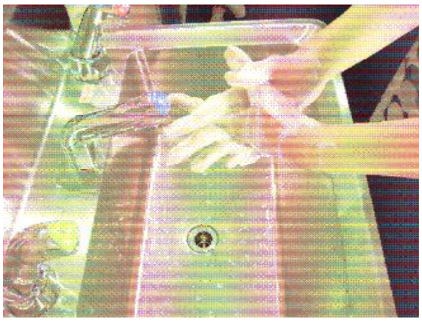
20 手首にすり込む

【学校給食における作業中の手洗いマニュアル】

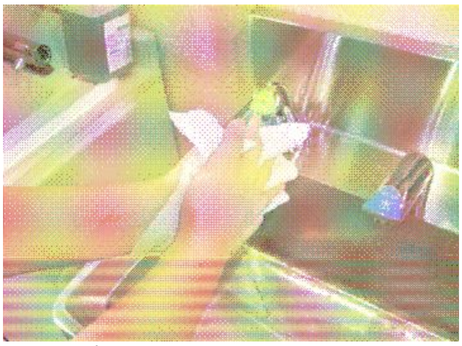
★食品に直接触れる作業にあたる直前
★生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れた後、その他の食品や器具等に触れる場合


1 流水で汚れを洗い落とす

2 手洗い用石けん液を泡立てる


3 手全体を洗う

4 流水でよくすすぐ


5 ペーパータオルでふく

非汚染作業の中で

- 食品に直接触れる前
- 生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- 汚れたものを触った場合
- その他、必要と考えられる場合

アルコール消毒を行う。

6 アルコールをかける

7 手全体にアルコールをすり込む

③手洗いの注意点

【消毒剤】

指先にアルコールがかかるよう指を曲げる。

【便所の使用と手洗い順序】

1 便所に入る前に調理衣、ズボン、帽子、マスク、靴を脱ぐ

2 用便後、衣服等に触れる前に個室内で確実に手洗いし、消毒する（「作業中の手洗い」）

洗う

すすぐ

消毒する

3 マスク、帽子、ズボン、調理衣を着用し、靴を履く

4 調理室に入る前に確実に手洗いし、消毒する（「標準的な手洗い」）

※施設によっては個室内で衣服に触れる前に手洗いできないところもあるので、工夫する。

（７）作業区分

【学校給食施設の区分】

<table>
<tr><th colspan="4">区　分</th><th>内　容</th></tr>
<tr><td rowspan="6">学校給食施設</td><td rowspan="5">調理場</td><td rowspan="4">作業区域</td><td rowspan="2">汚染作業区域</td><td>検　　収　　室 ー 原材料の鮮度等の確認及び根菜等の処理を行う場所
食品の保管室 ー 食品の保管場所
下　処　理　室 ー 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所
返却された食器・食缶等の搬入場</td></tr>
<tr><td>洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">非汚染作業区域</td><td>調　理　室
ー　食品の切裁等を行う場所
ー　煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所
ー　加熱調理した食品の冷却等を行う場所
ー　食品を食缶に配食する場所
配膳室
食品・食缶の搬出場</td></tr>
<tr><td>洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）</td></tr>
<tr><td></td><td rowspan="2">そ　の　他</td><td>更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td>事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）</td></tr>
</table>

２、納入物資の検収及び保管

（１）検収

①検収責任者は、業者立会いのもとで、検収表と納品書を照合しながら、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む)、年月日表示、ロット番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、検収表に記録する。

②床面から 60 ㎝以上の受け台で受け取る。食品を直接床に置かないようにする。

③品温は非接触温度計(以下表面温度計と記載する)で計測する。

【正しい計測方法】

- 食材に対して垂直に温度計をあてる。
- 食材との距離は 3～10 ㎝にする。
- 計測温度を記録する（1 点）。

④納入業者が下処理室、調理室に立ち入らないようにする。

⑤検収はなるべく複数で行う。

⑥食品は検収室において専用容器に移し替える。

※下処理室等へダンボール等を持ち込まない。

※業者からの外包装（搬送用容器）は下処理室･調理室へ持ち込まない。また、冷蔵･冷凍庫に外包装のまま保管しない。

※冷凍加工食品は加熱の有無を確認する。

⑦検収前は手洗いし、検収の場所,品物に応じたエプロンを使用する。

※肉類等の検収時は専用エプロン･使い捨て手袋を着用する。

【検収表記入上の注意】

★常温で納品されるものについての品温欄、乾物、缶詰などの鮮度欄等、不要な項目については斜線を引く。

※卵が入ってきた紙容器については使いまわしされるため、業者に返さず廃棄する。

※卵の産卵日については、記載する

★確認した項目については、異常がなければ○印を記入する。異常があった場合は、×印を記入し、その対応を明記しておく。

※検収表などの記録はその場で書けるものについてはその場で記入する。

【食品別検収方法】

食品	方法	備考	受入品温
牛乳	①紙パックに汚れがついていないか、パックに破れはないか確認し、牛乳保冷庫に保管する。 ②飲用牛乳の温度測定は、牛乳搬入室等で容器をあけ、清潔なビニール袋に保存食をとった後、容器に残った牛乳にペン型温度計をさして温度計測を行う。	専用中心温度計で品温を計測する。	10℃以下
調理用牛乳・ヨーグルト等	牛乳搬入室等でクレートからパン箱等に移し替え、容器表面を表面温度計で計測し、検収室の冷蔵庫で保管する。	表面温度計で品温を計測する。	10℃以下
食肉	①変色や異臭, 異物混入はないか、鮮度はよいか確認する。 ②業者に専用容器に移してもらい、袋は持ち帰ってもらう。 ③使い捨て手袋を使用する。 ④ふたをして冷蔵庫の肉用スペースに保管する。	表面温度計で品温を計測する。	10℃以下
肉加工品	①変色や異臭, 異物混入はないか、鮮度はよいか確認する。 ②ふた付の専用容器に移し冷蔵庫に保管する。	表面温度計で品温を計測する。	10℃以下
豆腐･油揚げ等	①漬け水は濁ってないか、変色や異臭, 異物混入はないか、鮮度は良いか確認する。 ②ふた付の専用容器に移し冷蔵庫に保管する。	表面温度計で品温を計測する。	10℃以下
練り製品	①変色や異臭, 異物混入はないか確認する。 ②ふた付の専用容器に移し冷蔵庫に保管する。	表面温度計で品温を計測する。	10℃以下
冷蔵食品	①包装は破れていないか、変色や異臭, 異物混入はないか確認する。 ②冷蔵庫に保管する。	表面温度計で品温を計測する。	10℃以下
冷凍食品	①解凍したものはないか、包装内部に霜が付いていないか、包装は破れていないか、異物混入はないか確認する。 ②冷凍庫に保管する。	表面温度計で品温を計測する。	0℃未満
卵	①ヒビ、汚れがないか確認する。 ②ふた付の専用容器に移し冷蔵庫の卵用スペースに保管する。	①表面温度計で品温を計測する。 ②産卵日を確認する。	
青果物	①数量, 鮮度を確認する。 ②変色や異臭, 病害痕, 腐れはないか確認する。		
乾物	①よく乾燥しているか、カビ等の発生はないか異臭がないか、包装が破れてないか、虫等の異物混入がないか確認する。 ②ふた付容器にて保管する。		
精白米	①異物が混入していないか、包装が破れていないか確認する。 ②ふた付ケースにて保管する。		
缶詰	①缶に錆･膨らみはないかを確認する。 ②ラベルをはがして保管する。		
調味料等	びんにヒビがはいっていないか確認する。		

※納品時の温度が保存基準を超える場合及び食品に何らかの異常等が見られた場合は、衛生管理責任者に報告し、返品･商品の交換等を検討するとともに、検収票に記録する。

（２）原材料

①原材料は可食部を 50g 程度ずつ採取し、清潔なビニール袋にしっかりと空気を抜いて密封する。

②採取後は速やかに専用の冷凍保管庫に入れ、－20℃以下で 2 週間以上保存する。

③原材料は、洗浄・消毒を行わず、購入した状態で保存する。ただし、卵については納品時ではなく、全てを割卵・撹拌して混合したものから 50g 程度採取する。何回かにわけて撹拌する際は、撹拌の都度保存食をとる。

※同じ器具(泡立て器)を使って、何回もする場合は最後にかき混ぜた卵を採取する。

④野菜等で産地が異なる場合にはそれぞれに採取し、その旨をビニール袋に明記する。

⑤包丁、まな板、手指などから二次汚染しないように配慮する。

⑥常温で保存できる乾物,缶詰,レトルト食品,塩,砂糖,酢,みりん,醤油,酒,ソース,味噌,こしょう等の調味料は保存食から除く。

(※１kg のおろし生姜,にんにくペーストなどを長期間分けて使用するものは保存食から除く。また、使い切る粒マスタード,練りからしなどは保存食から除く)

⑦原材料を採取する際は、採取者の名前を記録する。

※検収表に原材料採取の有無を記載していない学校は、検収表の原材料の欄を削除すること(空欄だと記載もれと判断される)

※原材料の保管は 2 週間以上となっているが、子どもが食べる時間まで待ってから廃棄する。

※食材をまとめて購入し、何日かに振り分けて使用する場合は、1 回目の使用時に保存食を採取する。ただし、保管は給食実施日より 2 週間以上となるので、最終使用日から 2 週間保管するよう気をつける。

※原材料採取の欄は以前は○を記入していたが、採取者の名前を記入する。

（３）保管

　食品を保存する場合は、食肉類,魚介類,野菜類等の食品の分類ごとに区分して専用容器で保管する。

【学校給食用食材の原材料･製品等の保存基準】

食品名		保存温度	備考
牛乳		10℃以下	牛乳保冷庫で保管
固形油脂（マーガリン等）		10℃以下	
種実類		15℃以下	
豆腐,油揚げ,厚揚げ類		冷蔵	
魚介類	鮮魚介	5℃以下	
	魚肉ソーセージ,魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下	
	冷凍魚肉練り製品	−15℃以下	
卵類	卵（殻付）	10℃以下	
	凍結卵	−15℃以下	
食肉類	食肉	10℃以下	
	冷凍食肉（細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	−15℃以下	
	食肉製品	10℃以下	
	冷凍食肉製品	−15℃以下	
乳製品	バター	10℃以下	冷蔵品・冷凍品の確認
	チーズ	15℃以下	
	クリーム	10℃以下	
冷凍食品		−15℃以下	

※開封後、長期に渡って使用するもの（ソース等）は、開封日を容器に明記し、60cm 以上の高さの棚等に置く。

※なるべく食材は 60cm 以上の高さの棚等で保管するが、やむを得ず 60cm 以下で保管する場合は未開封のものを置くように配慮する。（開封後は必ず 60cm 以上の高さの棚などで保管する）

３、下処理

（１）食材の洗浄

①野菜・果物等の洗浄については、汚染度の低い物から順に、流水で 3 回以上洗浄する。

②洗浄中は食材ごとにシンクの水を替え、別のシンクの水が入らないよう十分注意する。

③やむを得ず汚染度レベルの高い食品の後に汚染レベルが低い食品を洗う場合は、洗剤でシンクを洗浄する。

④洗浄作業中に使用する、ざる，ボウル，包丁，まないた等の器具は専用の物を使用する。

★検収用　　･･･検収室で納品された野菜等を入れ、下処理室に持ち込む。

★下処理済用･･･洗浄が終了した野菜等を入れ、調理室に持ち込む。

⑤泥つき根菜類等は、予洗いを行った後、皮むきを行う。

※泥つき野菜はごぼう，蓮根，里芋などの泥が付着しているもの。洗いごぼうや洗い蓮根は泥つきから除く。

【洗　浄　区　分】

区分		食　品　名	備　　　考
生食する果物・野菜等	低 ↑	みかん，キウイ，りんご， デラウェア，ミニトマト　等	・必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで消毒し(100㎎/ﾘｯﾄﾙ10分間)、流水ですすぐ。 ・手洗いはシンクごとに十分行う。
野菜，きのこ (葉物)	汚	きゃべつ，ほうれん草，胡瓜， レタス，南瓜，葱，セロリ， チンゲンサイ等	・冷凍野菜を含む。
野　菜 (根菜)	染度	人参，玉葱，さつま芋，ごぼう， 大根，蓮根，ジャガ芋，里芋等	
野菜，きのこ (水耕)	↓ 高	もやし，かいわれ菜，えのき等	

※豆腐類，こんにゃくは、表面の汚れを落とすため、流水洗浄を行う。

※乾物等は下処理室で異物混入がないか十分に確認を行い、流水洗浄した後、調理室で戻す。

（２）缶詰等

①瓶詰食品や缶詰，レトルト食品は、開封面の汚れを取った後、食品庫で移し替える。

②加熱しない食品をやむを得ず調理室に持ち込む際は、下処理室で外装を洗浄後、消毒する。

※加熱しない食品＝漬物等。食品庫で全ての袋を開封し、ボウルなどに移し替え調理場内へ持ち込むことができない施設は、外装を下処理室で洗浄後、消毒する。

※洗うタイミングやシンクは野菜類から二次汚染がないよう十分気をつけて指示を出す。

（３）食肉類・魚介類・卵の取扱い

区　分	食　品　名	下　処　理　方　法	備　　　考
卵	卵（殻付）	①使用直前に一つずつ小皿に割って確認しボウルに移す。 ②割卵時に入った殻は器具等を用いて取り除く。	血液が混入していた場合は使用しない。
魚介類	いか，えび，あさり等	下処理室で袋から出し､異物確認を行った後、洗浄し､専用容器に移す。	①魚エプロンを着用する。 ②使い捨て手袋を着用する。
食肉類	食肉	下味をつける時は下処理室で行う。	①肉エプロンを着用する。 ②使い捨て手袋を着用する。

①取扱い後は専用エプロンをはずし、念入りに手洗いをする。

※エプロンからの二次汚染に注意する。

②床にドリップ等が落ちた場合は、速やかに使い捨て手袋を着用しペーパータオルでふきとった後、アルコール消毒をする。

４、調理

（１）二次汚染防止

①調理用機械・器具類は用途別に区別して使用する。

（区別例）

包丁・まな板・・・	肉加工品	A
	練り製品	B
	野菜用（こんにゃく）	C
	非加熱食材(果物,野菜等)	D
	豆製品類	E

※手作り卵やきやお好み焼きなどホテルパンで焼いた後、裁断する食材は、上記の区分分けしたまな板で空いているものを使用する。

※下処理室専用包丁・まな板を調理室へ持ち込み使用しない。また、調理室で使用している包丁・まな板を下処理室へ持ち込み使用しない。

②野菜等の裁断時は、床への二次汚染がないよう水や食材を落とさないよう作業する。

③食肉類,魚介類,卵及び未加熱の冷凍食品は、汚染担当者が専用エプロン,使い捨て手袋を着用し運搬する。

④オーブン,蒸し器等の扉の開閉は、同一区域の人が行う。

⑤食材は、加熱むらを防ぐため、ざるごと釜で加熱しない。加熱中は時々、スパテラ等でかき混ぜる。

※食肉類,魚介類,卵類及び未加熱の冷凍加工食品をフライヤーで揚げる場合、温度確認は配食用の服装ではなく、調理服で行う(75℃以上まで加熱しない可能性がある)。

※食肉類,魚介類,卵類及び未加熱の冷凍食品をオーブンや蒸し器で調理する際、汚染担当者がトレイをカートに乗せ、汚染担当者以外の作業者がカートをオーブンや蒸し器まで運搬する。

（２）温度管理

①加熱処理する食材については、最も熱が通りにくい食材と場所を選び、中心温度を3点計測し、温度と時間を記録する。（75℃、1分以上ただし二枚貝等については、85℃、1分以上）

※75℃1分以上の計測は従来どおりの方法で行う。

ア.　1点目を計測し、75℃以上温度が上がっていたらストップウォッチを押し、温度と時間を記録する。

イ. 2点目、3点目を計測する。

ウ. 1分以上経過してから火を止める。

エ. 記録表の表記を『計測開始時間　～1分以上』などにし、計測開始時間に1点目を、2点目,3点目はその隣の欄に記載する。

※どの調理方法でも、1分以上確認する　⇒ジェットオーブン,蒸し器,コンベクションオーブンはデータ採りをする

※冷蔵庫に入れたものを出す際は温度計測の必要はない

②すべての食材を入れた後に温度を計測する。

③茹でものの温度は、食材自体の中心温度を計測する。
④同一献立を複数の釜で調理する場合は、釜ごとに中心温度を計測する。
⑤加熱調理後、冷却する食材は、加熱時,冷却開始時（1点）,冷却終了時（1点）の温度と時間を記録する。和え物については、和えた直後の温度（3点）と時間を記録する。
⑥加熱調理後、冷却する食材は、加熱後速やかに冷却機等で冷却し、冷蔵庫で保管する。
※真空冷却機は冷却終了後、冷蔵庫の役割を果たさず、常温に戻るので、冷却終了後は速やかに冷蔵庫へ食材を移す。
⑦最終の加熱時刻は、極力、児童生徒が摂食する２時間以内とする。
※未加熱の冷凍食品を調理する際は、用途にあったエプロンを使用する。

（３）保存食
①調理済み食品は、使用している食材はすべて含まれるように、釜別に50g程度ずつ採取し、保存し、その配食先も記録する。
②採取は配食の服装で、調理後速やかに、清潔な器具を使用して行う。
③採取後は密閉し、常温放置せずにただちに保存食用の冷凍庫に保管する。

（４）使用水の点検
①使用水は、毎日、配食前に、残留塩素が 0.1mg/㍑以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録する。
②使用水について使用に不適切な場合は、給食を中止し速やかに改善策を講じる。
また、再検査の結果使用した場合は、使用した水１㍑を保存食用の冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存する。

（５）配食
①和え物等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛り付けに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理する
②裁断や加熱を伴う食材については、配食開始時間を記録する。

（６）検食
①検食は児童生徒の摂食開始時間の30分前までに管理職等に提供する。
②使用している食材すべてが含まれるように注意し、計量して配食する。
※検食担当者へは何年生の給食の量かを伝え、検食簿に量の適正について記録してもらう

第２章　設備,器具類の洗浄・消毒・保管

１、基本的な考え方

（１）点検
　　刃こぼれやねじのゆるみ,器具,機器類の損傷を確認する

（２）洗浄
①「汚れ」や「有機物」を洗剤等で洗い落とす。
②分解できる部品は、分解してから洗浄する。
③すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤等ですすぐ。
④水気をとり、翌日までに乾燥させる。

（３）消毒
①調理器具,容器等は消毒保管庫で消毒し、保管する。
②機器等で原則として消毒が必要なものは、主に次の 2 種類である。
・加熱調理後の食品を扱う設備や機械、機器
・生食する食品を扱う設備や機械、機器
③消毒方法は、設備や機械、機器の材質や形状によって使い分ける。
④適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。

アルコール	水気を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオルや不織布に浸して、拭き延ばす。 ※用途により使い分ける。
次亜塩素酸ナトリウム	適正濃度に希釈した溶液で、200mg/㍑で 5 分(100mg/㍑で 10 分)浸漬した後、流水で十分にすすぐ(手指保護のため、手袋を着用する)。塩素臭が出るので換気を行う。
熱風保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱をかける(若干の水分が付着している方が、熱伝導がよくなる)。 庫内温度を 80℃以上に保つよう留意し、食器具等が乾燥するまで熱をかける。
紫外線殺菌庫	確実に水気を拭き取り、間隔をあけて(紫外線が照射する部分のみの殺菌となるため)収納する。(紫外線殺菌等の有効照射時間 2000～3000 時間程度に留意する)。 紫外線は直視しない。

⇒紫外線殺菌庫には乾燥機能無しと有りの２タイプがあり、学校で使用しているものがどちらのタイプか確認する。乾燥機能付の場合は、殺菌と同時に乾燥も可能なため、殺菌庫に片付ける際の水気の拭きあげは不要となる。

２、機械, 器具, 施設等の洗浄・消毒の方法

（１）調理機械, 機器類の洗浄・消毒

<table>
<tr><th colspan="2">機械・機器名</th><th>作業前</th><th>作業中</th><th>作業後</th></tr>
<tr><td colspan="2">調理台･移動台
ザル置き台
L 型台車</td><td>清潔作業にかかわるものについては必要に応じてアルコール消毒をする。</td><td>・台面に食品を落とさないよう注意する。
・水分がある時は拭き取る。</td><td>・分解できるものは分解する。
・食材残渣をとり除き、洗剤で洗浄後、流水ですすぐ。
・よく水気をきる。
・水返し部, 排水口も入念に洗浄する。
・脚, 下段, 排水ホースは汚れたら洗浄する。</td></tr>
<tr><td colspan="2">シンク･スライサーシンク</td><td></td><td>・内側をスポンジで水洗いする。
・魚介類などを洗った後は次亜塩素酸ナトリウム 200mg/ﾘｯﾄﾙで 5 分間オーバーフロー部まで満たし消毒する。</td><td>・分解できるものは分解する
・食材残渣をとり除き、洗剤で洗浄後、流水ですすぐ。
・よく水気をきる。
・オーバーフロー部, 排水トラップも洗浄する。
・脚や下段は汚れたら洗浄する。</td></tr>
<tr><td colspan="2">１学級用
ワゴン車</td><td>必要に応じてアルコール消毒をする。</td><td></td><td>・毎日、汚れを落とした後、水拭きする。
・汚れた際は、洗剤をしみこませたふきんで拭いた後、別のふきんで拭き上げる。
・学期 1 回以上、洗浄室で洗剤で洗浄しすすいだ後、水気を拭き取る。</td></tr>
<tr><td colspan="2">球根皮むき機・洗米機</td><td></td><td>食材が替わる際は水で流す(球根皮むき機)。</td><td>・分解できる部分を分解し、洗浄後、水ですすぎ乾燥させる。
・周辺の壁は汚れたら清掃する。
・球根皮むき機のやすり盤は下処理室の器具シンクで最後に洗う。※肉容器等よりも後に洗う。</td></tr>
<tr><td rowspan="3">スライサー</td><td>ベルト</td><td>アルコール消毒をする。</td><td>食材が替わる際は水で流す。</td><td>洗浄後、200mg/ﾘｯﾄﾙ次亜塩素酸ナトリウムで 5 分間浸漬後、包丁まな板殺菌庫で保管する。</td></tr>
<tr><td>刃</td><td></td><td>食材が替わる際は水洗いする。</td><td>刃の部分に注意して洗浄し消毒保管庫で乾燥させる。</td></tr>
<tr><td>本体</td><td></td><td></td><td>洗浄後、水分を十分ふきとる。</td></tr>
</table>

機械・機器名	作業前	作業中	作業後
ミキサー	分解していた部品を装着する。		・分解できる部分を分解し、洗剤で洗浄後、200mg/ﾘｯﾄﾙの次亜塩素酸ナトリウムを入れ 5 分程度まわし、水で流し乾燥させる。 ・本体が取り外して洗浄できるものは洗浄し流水ですすぎ、消毒保管庫で消毒・乾燥させる。 ・刃が乾燥できるものは消毒保管庫で消毒・乾燥させる。 ・フタは洗浄後、乾燥させ清潔に保つ。 ・機械部には水をかけないように注意し、清潔に保つ。
フードプロセッサー	消毒保管できないものは、アルコール消毒をする。	食材が替わる際は水洗いする。	分解できる部分を分解し、洗浄後、水分を十分ふきとる。
冷蔵庫，冷凍庫，牛乳保冷庫	取っ手をアルコール消毒をする。	取っ手をアルコール消毒をする。	・扉や取っ手は毎日拭きあげる。 ・パッキンやドア接触部も清潔に保つ。 ・汚れた際は洗剤をしみこませたふきんで拭いた後、別のふきんで拭きあげる。 ・月に 1～2 回フィルターを取り外し清掃する。 ・学期末は棚網を取り外して洗剤で洗浄する。
真空冷却機	取っ手，温度センサー，温度センサー格納穴はアルコール消毒をする。	食材が替わる際は温度センサーをアルコール消毒する。	・ワイパーで食材残渣と水分を除去し、細部まで洗剤で洗浄する。 ・天井部，露受け部に注意して洗う。 ・流水ですすいだ後、水気を拭き取る。 ・アルコール消毒をし、十分乾燥させた後、扉を閉める。
回転釜	和え物に使用する場合はアルコール消毒をする。	数種類の食材をゆでる際は、湯を替えるたびに軽くすすぎ、残渣を取り除く。 く	・元栓を閉める。 ・釜の内側，水抜き栓，ふた等をまんべんなく洗浄する。 ・流水ですすぎ、水を切り乾燥させる。 ・エプロン部分に注意し洗浄する。

機械・機器名	作業前	作業中	作業後
オーブン, 蒸し器等			・元栓を閉める。 ・分解できる部分は分解し、洗剤で洗浄する。 ・月に 1～2 回はファンカバー, フィルターを取り外して洗浄する。 ※本体は取扱説明書に沿って洗浄する。
フライヤー, ティルティングパン			・元栓を閉める。 ・油を抜き、揚げカス等を捨てる。 ・内側, 外側, 油抜き栓, フタ等を洗剤でまんべんなく洗浄する。 ・流水ですすぎ、水気をきり乾燥させる。
炊飯器			・元栓を閉める。 ・炊飯器は湯につけ、ご飯粒の残りをすすぎ流し、洗剤で洗浄する。 ・流水ですすぎ、水を切り、乾燥させる。 ・本体外側はふきん等で汚れを拭き取り、乾燥させる。 ・取っ手部分を拭く。
食器洗浄機			・分解できる部品(残菜かご, ノズルパイプ, ブラシ等)を取り外し、ゴミを捨て、洗剤で洗浄する。 ・側面扉を外し、コンベアー, 出口のカーテン等を洗浄する。 ・洗浄機内部の側面, 天井面も洗浄する。 ・乾燥させる。 ・本体外側はふきん等で汚れを拭き取り、乾燥させる。 ※取扱説明書に沿って洗浄する。
熱風消毒保管庫, 殺菌庫	取っ手をアルコール消毒をする。		・週 1 回程度は、内部を水拭きする。 ・学期末は棚網を取り外し、洗剤で洗浄し、よくすすぎ水気をふきとる。

（２）器具類の洗浄・消毒

器具名	作業前	作業中	作業後
まな板	乾燥してるか確認する。	・水洗いする。 ・食材が替わる際は裁断シンクで軽く残渣を流す　(裁断シンクがない施設は水を落とさないよう注意し、器具シンクで流す)。	・傷目, 裏面, 側面に注意して洗浄する。 ・消毒保管庫で保管する。 ・紫外線殺菌庫の場合は､紫外線が十分行き渡るよう配慮する。 ・乾燥機能のない殺菌庫の場合は、保管前に水気を拭き取る。
包丁, はさみ	乾燥してるか確認する。	・水洗いする。 ・食材が替わる際は裁断シンクで軽く残渣を流す(裁断シンクがない施設は水を落とさないよう注意し、器具シンクで流す)。	・柄の部分, 柄と刃のつなぎ目を念入りに洗浄する。 ・消毒保管庫で保管する。 ・紫外線殺菌庫の場合は､紫外線が十分行き渡るよう配慮する。 ・乾燥機能のない殺菌庫の場合は､保管前に水気を拭き取る。
ざる, ボウル, たらい等	乾燥してるか確認する。		・網目の部分, 縁の裏側に注意して洗浄する。 ・水気を切り熱風消毒保管庫で乾燥、保管する。 ・汚染度レベルの低いものから洗浄する。
ひしゃく, 網杓子, スパテラ, 泡たて器, 缶きり器			・ひしゃくや網杓子は分解できるものは分解し洗浄する。 ・柄のつけ根部分を念入りに洗浄する。
中心温度計		・計測場所に近いシンク又は手洗台でセンサー部分を流水で洗う。 ・ペーパータオルで水気を拭き取る。 ・アルコールを含ませたペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。	・流水で食材残渣を取り除く。 ・洗剤でセンサー部分を洗浄し、流水で十分すすぐ。 ・ペーパータオルで水気を拭き取る。 ・アルコールを浸したペーパータオルで本体も含め拭き延ばしながら消毒する。
計量器		・食材を落とさないよう注意する。 ・食材を落とした際は速やかにペーパータオルで拭き取る。	・不織布等のふきんで水拭きする。 ・汚れがある場合は洗剤等を浸したふきんで拭き上げ、水でかたくしぼったふきんで水拭きする。 ・ペーパータオルで水気を拭き取る。 ・配食用の計量器は定期的にアルコール消毒をする。

（３）食器・食缶類の洗浄・消毒

器具等名	作業前	作業中	作業後
食器･食缶類	乾燥しているか確認する。		予洗い後、洗剤をすすいでから洗浄機で流す。 ※洗剤の泡がクッションになり洗浄機での汚れ落ちを阻害する。洗浄機故障の原因にもなるため。
ワイヤーかご	乾燥しているか確認する。		・洗剤をつけ、ブラシ等でこすり洗いし、確実に流水ですすぐ ・コンベア式の洗浄機では流さない。 ※コンベア式の洗浄機に流すとワイヤーがコンベアに引っ掛かり機械の故障の原因になる。

※牛乳パックのクレートは洗浄機で流さない

（４）その他の洗浄・消毒

器具等名	作業前	作業中	作業後
防水エプロン	乾燥していることを確認する。		・毎日、洗浄後水洗いし、乾燥させる。 ・汚染用は最後に洗う。
ふきん ⇒色で用途別,作業別に区分するとよい	乾燥していることを確認する。	用途別,作業別に区別する。	・専用のバケツで十分に洗浄し、200mg/㍑次亜塩素酸ナトリウムに5分以上つけ、すすぎ後、乾燥させる。 ・衛生的な容器で保管する。 ・毛羽立ちが見らるものは新しいものに交換する。
清掃用具(スポンジ,たわし,ワイパー) ⇒亀の子たわしは使用しない			・専用のバケツで十分に洗浄し、洗浄後、200mg/㍑次亜塩素酸ナトリウムに5分以上つけ、水洗いし乾燥させる(煮沸消毒の設備がある施設は、15分以上煮沸消毒)。
ホース	使用時に装着する。	先端を床につけないよう気をつける。	・表面をよく洗浄し、200mg/㍑次亜塩素酸ナトリウムに5分以上つけ、水洗いし乾燥する。
ゴム手袋	加熱調理中に使用する場合は、アルコール消毒をする。	※配食時や和え物,生食する食品を取扱う際は使捨手袋を使用する。	・毎日、洗浄後、200mg/㍑次亜塩素酸ナトリウムに5分以上つけ、水洗いし、乾燥させる。 ・裏側も洗う。
爪ブラシ	乾燥していることを確認する。		・毎日、洗浄後、200mg/㍑次亜塩素酸ナトリウムに5分以上つけ、水洗いし、乾燥させる。 ・毛先の広がり等の劣化が見られるものは新しいものに交換する。 ・ブラシ部分が壁などに接触しないよう保管する
靴・長靴	裏が乾燥していることを確認する。		・毎日、靴底を水洗いし、乾燥の残渣を取り除き、洗浄後、乾燥させる。 ・定期的に全体を洗浄し、乾燥させる。 ・表面に破れ等が見られるものは新しいものに交換する。

器具等名	作業前	作業中	作業後
消毒薬の容器		作業区域ごとに使用し、動かさない。	・外側は洗剤で洗う。 ・１週間で使い切る量を入れる（途中でつぎ足したりしない） ・薬品名を容器に明記する。
ごみ箱	乾燥していることを確認する。		・取っ手部分に注意して、容器表面を洗い、乾燥させる。 ・手洗台やシンクを使用しない。

※だし袋は使用しない

（５）施設の清掃・消毒

<table>
<tr><th colspan="2">施設</th><th>作業前</th><th>作業中</th><th>作業後</th></tr>
<tr><td colspan="2">床・腰壁・扉</td><td>乾いていることを確認する。ぬれている場合は次亜塩素酸ナトリウム400mg/ﾘｯﾄﾙで消毒する。</td><td></td><td>・定期的に清掃する。
・肉や卵等の汚染物が作業中にこぼれた場合、作業後、洗剤で洗浄し次亜塩素酸ナトリウム 200mg/ﾘｯﾄﾙで消毒する。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">排水溝</td><td>室内</td><td></td><td></td><td>残渣を除き、洗剤で洗浄後すすぐ。</td></tr>
<tr><td>室外</td><td></td><td></td><td>月１回以上グリストラップを清掃する。</td></tr>
<tr><td colspan="2">水道の蛇口</td><td>アルコール消毒をする。</td><td></td><td>洗剤で洗浄後、すすぎ、水気を拭き取る。</td></tr>
<tr><td colspan="2">リフト</td><td></td><td></td><td>・毎日水拭きする。
・汚れた際は、洗剤をしみこませたふきんで拭いた後、別のふきんで拭き上げる。
・清潔に保つ。</td></tr>
<tr><td rowspan="3">食品庫</td><td>作業台</td><td></td><td></td><td>・毎日水拭きする。
・汚れた際は、洗剤をしみこませたふきんで拭いた後、別のふきんで拭き上げる。
・清潔に保つ。</td></tr>
<tr><td>棚</td><td></td><td></td><td>週１回程度整理し水拭きする。</td></tr>
<tr><td>床，壁</td><td></td><td></td><td>定期的に清掃し清潔に保つ。</td></tr>
<tr><td colspan="2">給食室内窓，網戸</td><td colspan="3">学期１回清掃、汚れたらその都度、清掃する。</td></tr>
<tr><td colspan="2">換気扇，殺菌灯</td><td colspan="3">汚れたら清掃する（学期１回以上）。</td></tr>
<tr><td colspan="2">エアコン・冷蔵庫フィルター</td><td colspan="3">・週１回が汚れを確認する。
・月１回以上、清掃する。</td></tr>
<tr><td colspan="2">厨芥置き場</td><td colspan="3">ごみ収集日（　　曜日、　　曜日）の後、清掃する。⇒ジアは毎回流さない</td></tr>
<tr><td colspan="2">便所</td><td colspan="3">調理終了後に清掃及び消毒する。</td></tr>
<tr><td colspan="2">休憩室</td><td colspan="3">清潔に保つ。</td></tr>
</table>

参考資料

１、「学校給食衛生管理基準」
　　(平成 21 年文部科学省告示第 64 号　平成 21 年 3 月 31 日公布)
２、「四訂　学校給食における食中毒防止の手引き」
　　(平成 17 年発行　独立行政法人　日本スポーツ振興センター)
３、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」
　　(平成 20 年 3 月　文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
４、「調理場における洗浄・消毒マニュアル　PartⅠ」
　　(平成 21 年 3 月　文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
５、「学校給食における食中毒防止 Q&A」
　　(平成 21 年 3 月　独立行政法人　日本スポーツ振興センター)